
Rybna zupa krem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3764 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 5 min.

550 g filetów z ryby,

45 g masła,

45 g maki,

150 ml smietanki,

1/2 peczka zielonej pietruszki,

1/2 łyżeczki mielonej papryki,

sol.

Wywar rybny:

500 g ryby (male rybki, glowy, ogony, pletwy, osci),

1 cebula,

1 marchewka,

1/4 malego selera,

1/2 cytryny,

1 liść laurowy,

1 ząbek czosnku,

tymianek, sol,

1 l wody.

1. Przygotować wywar: jarzyny obrać, opłukać, pokroić na kawałki. Z cytryny wycisnąć sok. Ryby oczyścić, umyć. Do garnka wlać gorącą wodę i sok z cytryny.

Włożyć ryby, jarzyny i przyprawy. Posolic. Gotować pod przykryciem na małym ogniu 20 min. Wywar przecedzić. 350 ml wywaru odlać do oddzielnego naczynia.

2. Filety z ryby opłukać, pokroić w kawałki. Ugotować w pozostałym wywarze.

Ostudzić, zmiksować.

3. Przygotować z masła i maki jasną zasmażkę. Rozprowadzić wywarem z ryby (350 ml) i śmietaną. Dodać zmiksowaną rybę, dobrze wymieszać. Zieloną pietruszkę opłukać, drobno pokroić.

4. Gotowy krem podgrzać. Doprawić solą. Można również dodać sok z cytryny. Posypać zieloną pietruszką i papryką.

5. Krem podawać z grzankami posypanymi świeżymi ziołami i papryką.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 24.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)